

Die "Scholle" ericeint jeden gweiten Conntag. Schluß der Infectaten-Untahme Mittwoch fruh. – Geschäftsftelle: Bromberg. Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grofch., die einspalt. Reflame, geile 125 Grofchen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschlb. 10 bzw. 70 Gold. Pf.

Nachdrud aller Artifel, auch auszugsweise, verboten.

Mr. 14.

Bromberg, den 9. Juli

1933.

Getreidereinigung.

Bon Dr. Wilfing, Redlig i. Anhalt, ehemals Direttor ber Wiesenbauschule Bromberg *).

Manchmal wundert sich ein Landwirt, daß sein Nachbar für sein Getreide mehr erlöst als er, trozdem vielleicht beide dieselben Sorten angebaut hatten und auch in bezug auf Düngung und Pflege sich gegenseitig nichts vorzuwerfen hatten. Woran liegt das denn? Je nun, man muß auch das Metreide zum Berkauf frisieren; das soll heißen: man muß die Ware zum Verkauf besonders herrichten.

Dieses "Herrichten" zum Verkauf findet man besonders in den Delikateggeschäften. Man bietet 3. B. junge Sähnchen an. Sie sind nicht einmal besonders im Fleisch; aber, wie sie so baliegen: völlig gerupft, sauber, die Flügel nach hinten auf den Rücken gebogen und unter die Beine gesteckt, ben Kopf sauber neben die Brust geklemmt — da sind sie so anreizend, daß man unwillfürlich Lust bekommt. Vergleicht man damit die Suhner oder Sahne, wie sie einem oft auf Märkten angeboten werden: ungerupft, die Federn oft noch blutig, eine große blutige Schnittwunde am Halse usw. bann braucht man sich nicht zu wundern, wenn man hört, daß im Delikateggeschäft die kleinen Dinger oft teurer bezahlt werden, als auf dem Martte ein schweres Huhn. Warum? Das Auge will auch etwas haben. Angenehm sich darbietende Ware reizt, und unwillfürlich knausert man nicht mit dem Preise.

Das ist nun nicht nur mit dem Gestügel so, es geht genau so zu bei allen andern Waren: beim Obst, beim Gemüse, beim Fleisch, aber auch ebenso bet Kartoffeln und beim Getreide.

It es nicht auch so, wenn man einen Sack Weizen besieht? Da liegen die Körner: goldgelb, eins wie das andere, gleich groß, gleich geformt, sauber wie geputt; in einem andern Sade: verschieden große Körner, auch die Farbe ift nicht ganz gleichmäßig, wahrscheinlich verschiedene Sorten durcheinander, dazwischen lugen auch Roggenkörner hervor, ober Gerste, und nicht gerade wenig findet man Unkrautsamen. Es ift gang flar, daß der Räufer für die lettere Ware einen wesentlich geringeren Preis bieten wird; und das mit Recht. Denn, gleichgültig, zu welchem Zwecke er die Ware haben will: er muß sie erst noch einmal gründlich durcharbeiten laffen; das toftet Zeit und Gelb und bann weiß er noch immer nicht, wieviel brauch bare Ware er ichließlich bekommt. Diese Unsicherheit bestimmt ihn, einen möglichst niedrigen Preis zu bieten, wohingegen er für die erstgenannte Ware ruhig eine hohe Summe bieten darf, weil er diese Ware sofort, ohne jebe weitere Bearbeitung, zu jedem Zwede — sogar als Saatgut — gebrauchen kann.

3 Infolae ber vielen Anfragen Austunft nur gegen Radporto.

So spielt also die Reinigung bes Getreibes eine gang wichtige Rolle auf bem Wirtschaftshofe. Dabei handelt es sich vorerft um die Beseitigung von fremden Samenförnern, andern Getreibearten, aber auch von Untrautsämereien. Man glaubt manchmal kaum, wieviel solcher Plagegeister sich im Saatgut finden und wieviel Untraut man felbft ausfäet, wenn man nicht peinlichst gereinigt Die "Sübbeutiche Korrespondeng" brachte im vorigen Jahre ein Beispiel: Man hatte einen Roggen von 90 Prozent Reinheit. Man wird sagen: bas ist ein guter Roggen. In biefem Roggen fand man aber 1 Prozent Samen von Roggentrespe. Wenn man nun pro Morgen 75 Pfund Saatgut rechnet, bann würde man soviel Trespensamen aussäen, daß auf den Quadratmeter 16 Samen Trespe entfielen. Andere Samereien liefern aber noch mehr Bflanzen, — auch bei nur einem Prozent Gehalt: Rlappertopf 3. B. pro Quabratmeter 44 Stud, Klettenlabkraut 41, Winden= knötrich 30, rauhhaarige Wicke 21, Kornrade 13 Stück. Man sieht also, daß bei einer selbst geringfügig scheinenden Berunreinigung des Saatgutes die Wirkung auf dem Acker erstaunlich groß sein kann. Wenn man das berücksichtigt, wird man begreiflich sinden, daß man in Fachkreisen den Ausfall an Ertrag burch unreines Saatgut auf 10 Prozent rechnet, und Prof. v. Rumter wird wohl Recht haben, wenn er behauptet, er habe allein burch forgfältiges "Gortieren" bei einem Weizenversuch einen Mehrertrag an Körnern von 73 Prozent und an Stroh von 21 Prozent gehabt.

Daraus erhellt der Wert einer peinlich durchgeführten Reinigung für das Saatgut. Aber, wie oben gesagt, nicht nur für Saatgut, sondern auch für jede andere Berkaufsware ist die Reinigung von größter Bedeutung. Selbst wenn man Getreide zur Versütterung im eigenen Stalle oder als Brotsorn im eigenen Haushalt verwenden will, ist es nicht angebracht, die Reinigung zu unterlassen; denn es ist bekannt, daß die bei uns sehr häusigen Kornraden und das "Mutterkorn" im Futter ober im Brote bei Menschen und Tieren zu schweren Gesundheitsstörungen Anlaß geben können

tönnen. Es genügt daher wohl nirgendwo eine Reinigung mit der sog. Puhmühle; denn sie scheibet nur die allergröbste Unreinlichteit ab. Schon besser wirft die Wind fege; dabei

wird auch das Korn nach der Schwere etwas sortiert. In den Dampfdreschmaschinen und ähnlichen andern Einrichtungen wird das Getreide sofort beim Ausdreschen gereinigt, gesiebt und in mehrere Sorten nach Größe und Schwere getrennt. Als erste Keinigung mag das genügen; aber hält man sich das obige Beispiel vor Augen, dann wird man sicherlich überzeugt sein, baß man bamit noch keine Dualitätsware geschaffen hat. Das erreicht man erst burch die Bearbeitung mit dem Trieur. Der Trieur ist ein Instrument mit zylindersörmigen Sieben, welche etwas schräg gestellt sind. Die Siebe sind verschieden gelocht; es gibt solche Siebe, welche das Getreide in verschiedene Größen abteilen; es gibt andere Siebe für die verschieden-artigen Unkrautsamen. Man nuch also in den Trieur sed es mal andere Siebe einstellen und das Getreide immer wieder durchlaufen lassen. Zur Bedienung des Trieurs gehören 2 Personen. Es gibt aber auch den sogenannten "Schnedenstrieur". Bei diesem sind die Siebe korkziehersförmig, ausrechtstehend, angeordnet. Auf diese Weise erreicht man den "Schnedengang". Für die Arbeit genügt dabei nur ein Mann, Aber immerhin nuch man auch hierbei sür die der schiedenen Unkrautsämereien auch verschiedene Siebe einsehen.

Nun gibt es aber auch größere Anlagen, welche die ganze Arbeit sehr sauber in einem einzigen Gange verrichten. Da gibt es verschiebene Systeme, z. B. aus einer Hamburger Fabrik, in Halle, in Wutha, in Eberstwalbe usw. Solche Maschinerien sind für kleine und auch für mittlere Wirtsichaften zu teuer; sie eignen sich aber vorzüglich für gennossenschaftlichen Betrieb.

Wir werben immer mehr dazu gedrängt, in der Landswirtschaft dazu überzugehen, nur wenige Sorten anzubauen, diese aber in vorzüglichster Qualität zu liefern, und in einer Gegend durchweg dieselbe Sorte zu ziehen. Dadurch erhält man eine große Menge gleich mäßiger Ware. Wird diese durch eine große Reinigungsanlage für den Verkauffrisert, dann kann man auch unter Umgehung der kleinen Händler große Posten direkt auf den Großmarkt bringen und so ganz wesentlich andere Preise erzielen.

Viehzucht.

Lungenwürmer beim Rindvich. Um die Lungenwurm-zeuche beim Rindvieh zu bekämpfen, muß man vor allen Dingen vorbeugen. Dann wird man dieser Geißel bald herr werden. Bekanntlich befällt die Lungenwurmseuche hauptsächlich die ein= und zweijährigen Kälber. Geslingt es, diese systematisch vor der Krankheit zu schüben, dann wird fie bald verschwinden. Die Lungenwurmbrut wird von nur scheinbar gesunden Tieren auf der Beide ausgeschieden oder durch den Dung solcher Tiere auf die Beide gebracht. Berden die ein= oder zweijährigen Ralber alfo auf besonderen Ralberweiden gehalten, die unter teinen Umftänden in dem Jahre von anderem Bieh betreten werden, dann wird man auch bald nicht mehr über die Lungenwurmseuche gu Klagen haben. Natürlich dürfen diese Kälberweiden in dem Jahre, in welchem sie dazu dienen, auch nicht mit Stalldung gedüngt werden. Borfichtshalber halte man auch noch die einjährigen von den aweijährigen Rälbern getrennt. Oft werden Kälber in einem besonderen Garten gehalten und doch fordert die Lungenwurmsenche große Opfer. Prüft man dann aber die "isolierte Haltung" nach, dann entdeckt man, daß — bloß die "Liese", die etwas mickrige Kuh, als sie so schlecht fraß, für ein paar Tage "dur Beobachtung" in den nahe dem Hause gelegenen Kälbergarten gebracht wurde. Sie war es, die die Lungenwürmer auf die Kälber über-tragen hat! Also nochmals: Wessen Herden an Lungen-würmern leiden, der halte die ein- und zweijährigen Kälber strengstens abgesondert von dem übrigen Rindvieden Die Garten dürfen auch nicht nebeneinander liegen, da die Infaffen beider Garten gern ben Ropf durch den Zaun stecken, um da ein paar Halme zu naschen, wodurch schon die Krankheit übertragen werden fann.

Bienenzucht.

Warum ift Bienengucht eine besonders den Frauen febr auträgliche, lohnende Rebenbeichäftigung? 1. Beil fo viele Arbeiten des Betriebes der Frau mehr liegen als dem Manne. Bir erinnern nur an die Reinhaltung des Bienenstandes und der Umgebung desselben; an die Reinigung der Bienenwohnungen und der benötigten Gerate, an das Gießen der fünftlichen Bachsmittelwände, an das Draften der Rähmchen, das Auslaffen des Bachfes, das Honigschleudern und Abfüllen desselben in Gläser. 2. Bienenzucht seht keine besonderen körperlichen Kräfte poraus. Sie fann auch von den jüngeren Saustöchtern mit Leichtigkeit betrieben werden. 3. Richtig betriebene Imkerei beausprucht nicht viel Zeit. Die Hausmutter muß es nur verstehen, an den langen, gemütlichen Winterabenden auf die Sochflut des bienenwirtschaftlichen Betriebes, die Schwarmzeit und die Honigernte, entsprechend vorzuarbeiten. 15-20 Bölker kann jede deutsche Frau ohne Beeinträchtigung ihres Hauptberufes (als Hausfrau, Gattin und Mutter) bewirtschaften. 4. Einfach betriebene Bienensucht verlangt auch fein nennenswertes Anlagekapital. Für den Anfang behelfe man sich mit dem Aller= notwendigften, Ginfachften. 5. Die Bienen bereichern die Speisekammer der Sausmutter mit einem herrlichen Nahrungs=, Genuß= und Heilmittel, dem köftlichen Honig. Deutsche Frauen, seht doch, wie eure Kleinen mit Sehns such ihre drallen Armchen nach einem mit Honig bestrichenen Brot ausstrecken! Versagt ihnen den Honigsgenuß nicht! Sie werden es euch danken mit Wangen wie von Milch und Blut!

Geflügelzucht.

Beihe Zwerg-Byandottes. Bielfach werden Zwergshihner noch immer als Ziers baw. Sporthühner angesehen. Allgemein trifft solches bei weitem nicht au. Wohl gibt es Zwergrassen, deren wirtschaftlicher Wert gleich Null ist, andere dagegen, die in wirtschaftlicher Hinsicht voll und ganz befriedigen. Trop geringeren Jutterbedarfs legen manche Zwergrassen sehr fleißig und haben auch im Bergleich zu ihrer Körpergröße viel und schmachaftes Fleisch, so daß ihr Nuben keineswegs unbedeutend ist. Dazu



kommt noch, daß sie mit geringem Raum fürlieb nehmen, so daß man sie unter Berhältnissen halten kann, unter denen sich große Schläge nicht mehr mit Nugen halten lassen. Sie kommen daher in erster Linie für solche Geslügelliebhaber in Frage, die mit beschränkten Räum-lickeiten rechnen müssen.

Im allgemeinen kann man die Zwerge in zwet Gruppen teilen: in solche mit durchaus eigentümlichen Formen und solche, die durch Züchtung aus großen Rassen entstanden sind. Zu letzteren gehören die im Bilde vorgeführten weißen Zwerg=Byandottes. Sie gleichen in Form und Farbe völlig ihren großen Bettern, sind nichts weiter als deren verkleinerte Abbilder. Sie sind sehr zustraulich und in ihrer Zwerggestalt allerliebste Tierchen, die in ihrem blendenden Weiß jede Rasenziersläche ansmutig beleben. Dazu sind sie anspruchslos in Haltung und Pflege und legen sehr fleißig. Für Liebhaber mit beschränkten Räumlichkeiten können die weißen Zwergs

Wyandottes nur empfohlen werden, da fie sowohl Zierals auch Autiere sind.

Minorfahühner. Bereits um das Jahr 1870 famen die ersten Minorfahühner von England zu uns herüber. Gar dald ichlossen sich die Liebhaber dieses vorzüglichen Nuthuhnes zum "Alub deutscher Minorfazüchter" zusammen, der sich für die weitere Berbreitung tatkräftig einsehte. Gar manche andere, mehr oder weniger gute Hühnerrasse ist seit zuszetaucht und bald wieder verschwunden, die Minorfas aber haben ihren guten Ruf als vorzügliche Nuthühner dis auf den heutigen Tag erhalten. Im Minorfahuhn sinden wir neben der stattlichen Größe und einem gefälligen Aussehen einen fleißigen Eierleger. Wohl hat jede Kasse ühre Bor- und auch Kachteile. Veim Minorfahuhn dürste die Empfindlichseit des Kammes von manchem getabelt werden. Nachdem man aber davon abgesommen ist, übermäßige Fleischwülste zu züchten, trifft dieser Nachteil die Minorfas nicht mehr als alle anderen großtämmigen Rassen.

Das Minorkahuhn zeigt wenig Brutlust, ist widerstandsfähig und durchaus nicht weichlich. Wie alle Mittelmeerrassen sind die Minorkas keine Winterleger, jedoch dehnen sie ihre Legetätigkeit bei sachgemäßer Pflege und Behandlung dis weit in den Herbst hinein aus. Das Gewicht der Henne beträgt 5—6 Pfund, das des Hahnes 6—7 Pfund. Es gibt verschiedene Farbenschläge der Rasse: schwaze, weiße und gesperderte; selbst rosenkämmige sind herausgezüchtet, um damit der Empfindlichkeit des hohen Kammes zu begegnen. Am verdreitetsten aber sind die schwazen aufrechtämmigen, die mit ihrem tiesschwazen, grünlich schillernden Gesieder jeden Liebhaber erfreuen.

Bas ift im Juli auf dem Geflügelhof an tun?

Hihner: Bei heißem Wetter vermehrt sich das Ungedieser ungemein. Daher sind vor allem die Rester, aber auch der Stall an sich, recht vst zu reinigen. Das Desinstizieren darf nicht unterlassen werden. An Stelle gestochter Kartosseln sind ieht dem Weichsutter Kartosselsstelssteln, auch beizumengen. Grünfutser mancherlei Art ist zu reichen, am besten etwas derkleinert. Die kleinen Küchlein sind sorgiam zu verpslegen. Junghähne werden sür sich allein gesperrt, sobald sie "treten" wollen.

Truts und Perlhühner: Die zum zweiten Male brütenden Truthennen sind reichlich mit Körnern zu süttern,
damit sie frästig bleiben. Um besten eignen sich dazu
Weizen, Mais und Haser; letzterer kann auch angequellt
gereicht werben. Bei Durchsall ist dem Sauswasser Chinosol
beizusügen. Wenn irgend möglich, sind die Jungputen auf
die Weide zu treiben. — Die alten Perlhühner sind wie
die Haushühner abzuwarten; ihre Küchlein müssen viel
animalisches Futter haben,

Gänse: Das Wullen ober Rausen der Junggänse der ersten Brut kann jest vorgenommen werden, wenn diese Gänse erst im Herbste gemästet oder verkauft werden sollen. Bei solchen Jungtieren, die im August schon geschlachtet werden sollen, muß das Wullen unterbleiben. Die auf die Weide getriebenen Gänse müssen dort Sauswasser vorsinden. Bon auswärts bezogene Gänse sind etwa 12 Tage allein zu sperren.

Enten: Roch können brütenden Hihnerglucken Enteneier untergelegt werden; kleine Entchen finden immer Abnehmer. Bei geeigneter Fütterung sind die Jungenten mit 10 bis 12 Wochen schlachtreif. Ohne viel Grünes ist Entenaufzucht nicht lohnend. Allerdings werden Jungenten auf engem Raume viel schwerer, als wenn sie freien Auslauf nach dem fließenden Wasser voher nach dem Teiche haben. Geschlechterirennung ist bei ihnen nicht nötig.

Tanben: Keine andere Gestligelart leidet im Sommer so unter der Diphtherie wie die Tauben; daher ist auf größte Sauberkeit auf den Schlägen zu sehen. Sind tie Jungen etwa 12 Tage alt, so sind die Nester, in denen sie siben, auszuwechseln. An der Diphtherie oder anderen Krankheiten eingegangene Tauben sind zu verbrennen bzw. tief zu vergraben. Haben die Tauben keinen freien Flug, so ist ihnen Grünes zu geben, z. B. zerschnittener Salat oder Bogelmiere, auch Krenzkraut.

Paul Hohmann.

Obst: und Gartenbau.

"Beidenköpfe" an Obstbäumen. Der Exsolg in der Besandlung der Zwergobstbäume, vor allem aber die Erziehung und Erhaltung einer guten Baumsorm, ist abhängig von der Regelmäßigkeit und Richtigkeit des Schnittes. Es muß immer wieder darauf hingewiesen werden, daß alle regelrecht, also streng gezogenen Obstbäume einen Winters und einen zweimaligen Sommersichnitt, den sogenannten Grünschnitt, nicht entbehren können. Da die Bildung neuer Blütenknospen während



So sieht es häufig an den Zwergobstbäumen aus. Wird an den Strichen (—) entspitzt, und das immer wieder, so entsteht der gefürchtete "Weidenkopf".

der Wachstumszeit, nicht im Winter (wie vielsach angenommen wird), vor sich geht, leuchtet es ohne weiteres ein, daß dem Grünschnitt eine ausschlaggebende Bedeutung zukommt. "Weidenköpfe" an Obstbäumen sind immer ein Zeichen salschen Schnittes. Wie entstehen sie? Man sindet "Weidenköpfe" stets an Stellen, wo ein zu starker Saftdruck vorhanden ist (der, nebenbet erwähnt, verschiedene Ursachen haben kann.) Wird nun an solchen



So wird die Anlage zum "Weidentopf" von vornherein unterbunden.

Stellen falsch zurückgeschnitten, so entwickeln sich naturagemäß aus den Augen der verkürzten Triebe viel mehr neue, als Plat haben und erwünscht sind. Nun glaubt man, sich badurch zu helsen, daß man die neuen Triebe wieder verkürzt, und muß dann doch sesstellen, daß man das libel nur vergrößert hat. Wie soll man nun solchen "Besenbildungen", die man tressend "Weidenköpfe" neunt, beikommen? Hier gibt es nur ein wirklich helsendes Wittel. Es müssen sämtliche Zweige, worunter auch alle

Reugabelungen zu verstehen sind, bis auf einen einzigen entjernt werden. Man wählt selbstverständlich den günstigsten; das ist der junge Trieb, der möglichst unmittelbar am Hauptast herausgewachsen ist. Im übrigen ist er je nach seiner Länge zu entspitzen, wie das beim Fructholz üblich ist. Bei der Entsernung von Weidenköpfen sind die Ansahstellen zu beseitigen. Dazu wird man eine kleine Fruchtholzsäge nicht entbehren können. Dieses starke Entsernen ersolgt auf sogenanntem Astring, wobei die "Betaugen", durch Anschwellung meist erkenndar, stehen bleiben. Aus ihnen entwickeln sich nene Jungtriebe. Rur einer von ihnen bleibt zur Fruchtholzbildung stehen. Wird der Astring mit entsernt, so entsteht eine bleibende Kahlstelle. Es gibt Fälle, wo man das wünscht, wenn nämlich die Fruchtholzbildung so dicht beieinander erfolgte, daß nicht sür alles Plat ist. Auf keinen Fall darf man zulassen, daß am Astring wieder eine üppige Berzweigung, also eine Renanlage zum Weidenkopf, entsteht.

Gartenbauinfpettor R.

Schädlingsbefämpfung im Garten im Juli. 3m Dbft= garten achte man jest fonderlich auf die Gespinstmotten. Die Gefpinfte mimmeln von fleinen, gelblichen, grau- und schwarzgetüpselten Raupen, denen jeht mit Sprihmitteln faunt beizukommen ist. Die Rester sind daher abzuschneiben und zu verbrennen. Die Flugzeit des Apselglasflüglers geht bis in den August hinein. Das Ablegen ber Gier erfolgt in Rindenriffen, von wo aus die Ranpen fich dann ins Golg bohren. Die befallenen Triebe find ab-Buidneiben und zu verbrennen. Bang ahnlichen Schaden wie der Apfelwickler (Obstmade) verursacht der Apfelstecher. Der Rafer fucht icon Ende Mai die jungen Früchte auf, sticht sie an und legt an die Bohrstellen je ein Gi. Jest find alle absallenden Früchte aufzulesen. Auch die icon bet leichtem Schütteln abfallenden Früchte werben meist von Larven bewohnt sein. Die Pflaumen : ernte wird in der Hauptsache durch drei Schäblinge ftark beeinträchtigt, die Pflaumenfagemefpe, ben Pflaumenbohrer und den Pflaumenwidler, deffen Lebensweise die gleiche ift wie die des Apfelwicklers. Demzufolge find auch die gleichen Magnahmen ju feiner Befampfung ju ergreifen, aljo Unlegen von Madenfallen und Spritungen mit Urfenmitteln. Die schädigende Tätigfeit der Birnblattmilbe wird oftmals mit dem jogenannten Fufikladium (Schorf= frankheit) verwechselt. Hauptsache bleibt eine regelmäßige Bintersprihung aller Bäume und ihre sonstige allgemeine Pslege. An Johannisbeeren werden zuweilen einzelne Früchte notreif. Bei näherem Zusehen erkennt man Käupchen, die vom Johannisbeerwickler herrühren, der während der Flugzeit im Juni leicht in die Fanggfaser geht.

Monilia-Befall bei Ririden. Seit Jahren tritt in ben Kirschpflanzungen, mehr ober weniger verheerend, die Moniliafrantheit auf, besonders an Schatten= morellen. Die Erfraufung geht von den Bluten aus, die gunächft angestedt werden, und gwar burch die Sporen von gwet einander fehr ähnlichen Sclerotina-Arten, von denen . fructigena auf Rernobstbaumen, G. cinerea auf Rirfchen= und 3wetschenbaumen vorfommt. Die erfrantten Blüten vertrodnen und hängen berab; von ihnen aus dringt der Bilg in den Trieb ein, der ebenfalls getotet wird und vertrodnet am Zweige hangen bleibt. Un diefen von der Krantheit ergriffenen Teilen fommen bei feuchter Bitterung ichimmelartige Rebenfruchtformen (Monilia) der Fäulnispilge gur Ausbildung, die weiterhin befonders die in der Entwicklung begriffenen Früchte anfteden, aber auch den Winter überdauern und im Frühjahr eine neue Blütenanftedung hervorrufen tonnen. Die Schlauchfrüchte der Pilze entwickeln fich auf faulen, von der Krantheit ger= ftorten Früchten, die den Binter über am Boden liegen geblieben find; fie liefern Sporen, die gurgeit der Obst-blute reif find und ebenfalls die Anstedung von Bluten vermitteln fonnen. Die Erfranfung der Triebe wird durch Beschädigungen, auch Spätfröste, sehr begünstigt. Die Erfahrung zeigt nun, daß Pflanzungen, die regel-mäßig nach Aberntung der Früchte start beschnitten wurden, fast immer moniliafrei blieben. Beim Ausschneiden sind natürlich alle erkrankten Teile, auch die abgefallenen Blätter und die befallenen Früchte, sorgsam zu beseitigen. Der Neubesall muß gleich nach der Ernte

befämpft werden. Abschließende Ersahrungen mit Sprih mitteln liegen noch nicht vor; doch werden aus der Pragis vereinzelt Berichte über gute Birkungen bei Verwendung von O,5 prozentiger Karbolfäurelösung gegeben. Während des Binters kann eine Besprihung mit 10= bis 15 prozentigem wasserlöslichem Obstbaumkarbolineum empfohlen werden. — Alle Maßnahmen müsen aber möglichst allzemein durchgeführt werden, da bei der großen Ansstedungsgefahr des Pilzes sonst der Sorgfältige unter der Nachlässsisseit des Nachbarn zu leiden hat.

Gartenbauinspektor Ra.

Pas beste Baumbanb ist ohne Zweisel der Kokosskrick, soweit es sich um das Andinden größerer Bäume handelt. Zum Andinden von Rosen, hochstämmigen Stachels und Foshannisdeeren und ähnlichen Gehölzen gibt es praktische, festsitzende Baumbänder, die teilweise sast unverwüstlich sind. Diese Baumbänder haben den Borteil, daß sie beim Stärkerwerden des Bäumchens nachgestellt werden können. Ein einfaches, praktisches Baumband, das man sich leicht selbst herstellen kann, besteht aus Korken, die auf einem verzinkten Draht aufgezogen sind.

Für Haus und Herd.

Für den sommerlichen Rachtisch.

Rote Grüße von Hafergrüße. Ein halbes Kilogramm Johannis- oder himbeeren preßt man auß, gibt zu dem Saft 125 bis 150 Gramm Zucker und so viel Wasser, daß man 1 Liter Flüssigkeit erhält. 200 Gramm Hafergrüße seinster Körnung spült man mehrere Male in lauwarmem Basser ab, bringt den Fruchtsaft zum Kochen, gibt die Grüße unter stetem Kühren hinzu und läßt so lange kochen, bis sie gar ist, füllt sie dann in eine mit kaltem Wasser außgespülte Ringsorm und läßt die Grüße erkalten. Nachdem die Form gestürzt, häuft man in der Mitte ½ Liter süße Schlagsahne oder man serviert sie mit Banillesoße.

Flammeri von friichen Kirschen. ½ Kilogramm süße und ½ Kilogramm saure Kirschen, von den Stielen bestreit, kocht man mit 1 Liter Wasser und einem Stück Zimt weich, streicht sie durch ein Sieb und erhält davon ungefähr 1½ Liter Flüssgeit. Diese bringt man mit 200 Gramm Zucker abermals zum Kochen, streut 200 Gramm grobförnisgen Grieß hinein und läßt diesen unter häusigem Umsrühren darin ausquellen.

Erbbeercreme. Den Boden einer Glasschale belegt man mit Löffelbiskuits, die man mit etwas Maraskino angeseuchtet hat. Dann schlägt man ½ Liter Sahne zu steisem Schaum, vermischt diesen mit 150 Gramm gesiebtem Zucker und 10 Blatt in wenig Wasser aufgelöster weißer Gelatine, legt eine Schicht von dem Sahneschaum auf die Biskuits, darauf eine Lage frische, eingezuckerte Erdbeeren, gibt wieder Sahneschaum darauf, füllt auf diese Weise abwechselnd die Eremeschale und stellt dieselbe dis zum Gebrauch recht kalt.

Banillecreme. In 1½ Liter süßer Sahne (ober guter Milch) läßt man ½ Stange Banille ausziehen, quirlt sie dann mit 100 Gramm in zwei Löffeln voll kalter Milch aufgelöstem Mondamin, den Dottern von 220 Gramm (etwa 4 Stück) Giern und 100 Gramm Zucker zusammen und schlägt die Masse auf gelindem Feuer zu einer Ereme ab, die man mit dem steisgeschlagenen Schnee der Eiweiß vermischt, in die Eremeschalen süllt und darin erkalien läßt.

Meis mit Erbbeeren. Keis wird mit Butter, Zucker und Milch gekocht. Zwei Sier, das Weiße zu Schnee geschlagen, werden darunter gemischt und die Masse zum Erkalten in eine Ringsorm gefüllt. Die Erdbeeren werden gewaschen, von den Stielen besreit und gezuckert. Der kalte Reis wird gestürzt, der Rand mit einigen frischen Erdbeeren belegt und das Innere mit den gezuckerten Früchten gefüllt. Die Bereitung der Erdbeerbowle ist sa hinreichend bekannt und außerdem Sache des Hausherrn. Wenn irgend möglich, sollte sie mit Walderdbeeren angesetzt werden, sie sind viel aromatischer.

Berantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teit: Arno Strofe; für Anzeigen und Metiamen: Edmun Brangodakti; Druck und Bertan von A. Dittmonn E. d o. p., fämilich in Bromberg.